Asahi Super Dry partner del Mudec di Milano

asahi019-93932ff9

Con l'inaugurazione della mostra "**Impressioni d'Oriente. Arte e collezionismo tra Europa e Giappone**", **Asahi Super Dry** dà il via alla sua partnership con il **Museo delle Culture di Milano**.

Per tutto il 2020 i visitatori del **Mudec** potranno degustare Asahi Super Dry nel bistrot interno gestito dallo chef stellato **Enrico Bartolini**. La birra giapponese sposa così uno dei punti di riferimento per il design, l'architettura e la cultura in generale, non solo a livello nazionale.



Il sodalizio parte proprio dalla mostra in programma, che porta a

Milano un angolo di Giappone, offrendo al pubblico la possibilità di provare un prodotto d'eccellenza come la birra Asahi Super Dry, per vivere le tradizioni più antiche della terra del Sol Levante, arricchendo l'esperienza dei tanti appassionati di cultura giapponese, italiani e stranieri, che visitano il Mudec.

Asahi Super Dry e il gusto Karakuchi - Per capire il Giappone e la sua cultura bisognerebbe andarci almeno una volta nella vita. Per capire il termine "**Karakuchi**", che in terra nipponica significa "gusto secco", si può provare invece Asahi Super Dry, la birra super premium più venduta nei Paesi del Sol Levante che sta rivoluzionando il panorama birrario italiano grazie alla sua caratteristica "Super Dry" (gusto secco, appunto).

Karakuchi racchiude un pensiero più ampio risalente al 1987, quando Asahi Super Dry è stata prodotta per la prima volta in Giappone, definendo nuovi standard produttivi pensati per creare un gusto pulito, secco e rinfrescante in grado di pulire il palato ed essere perfettamente abbinato con il cibo giapponese ma anche con la più raffinata cucina internazionale. Queste particolari caratteristiche hanno decretato il successo internazionale di Asahi Super Dry in tutto il mondo e anche in Italia, dove è stata apprezzata sin da subito da un popolo sempre attento all'eccellenza, alla qualità e allo stile.

“Asahi Super Dry è il risultato della filosofia orientale del Kaizèn applicata al processo produttivo della birra, che si concretizza con spirito innovativo, cura del dettaglio e miglioramento continuo volto alla ricerca dell'eccellenza. Pilastri su cui si basa anche il Mudec e motivo per cui abbiamo scelto di essere loro partner", spiega **Michela Di Pasquale**, brand manager di Asahi Super Dry. "Siamo orgogliosi di poter avere visibilità all’interno di un contenitore fervente come il Mudec, luogo che ci aiuta a portare il brand oltre i confini della birra, sdoganando anche in Italia il suo gusto Karakuchi”.